

Édulcoration

Juillet 2026

Résumé

L'édulcoration est une pratique œnologique autorisée par la réglementation européenne, encadrée par des conditions strictes : produits utilisables, limites d'augmentation du titre alcoométrique, stade d'utilisation, traçabilité.

L'édulcoration permet d'augmenter la teneur en sucre d'un vin fini, uniquement à l'aide de moût de raisins, de moût de raisins concentré (MC) ou de moût de raisins concentré rectifié (MCR). Le titre alcoométrique volumique total ne peut être augmenté de plus de 4 % vol.

Elle n'est pas considérée comme un coupage et ne modifie donc pas la dénomination de vente du vin. Elle est en revanche interdite pour les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique.

Les mots clés associés

Édulcoration, Moût de raisins, MC, MCR, Saccharose, Titre alcoométrique, Coupage, Chaptalisation, Enrichissement, Sucre, Moelleux, Sucre résiduel, Étiquetage, Liste des ingrédients, Vins mousseux.

Les questions les plus fréquentes

- Quelles sont les règles liées à l'édulcoration d'un Vin De France ?2
- Quel type d'édulcorant peut-on utiliser ?2
- Quelles mentions légales doivent apparaître sur l'étiquette ?3
- Qu'en est-il de la teneur en sucre et de la mention « moelleux » ?4
- Qu'est-ce que la chaptalisation, et en quoi diffère-t-elle de l'édulcoration ?4

Quelles sont les règles liées à l'édulcoration d'un Vin De France ?

Seules les pratiques œnologiques expressément autorisées par le droit de l'Union européenne peuvent être mises en œuvre pour l'élaboration et la conservation des produits de la vigne¹. Leurs conditions et limites d'utilisation, sont fixées par réglementation².

L'édulcoration figure parmi ces pratiques autorisées, encadrée par l'annexe I, partie D, du règlement (UE) 2019/934³.

Les règles applicables pour l'édulcoration d'un Vin De France sont les suivantes :

- L'édulcoration n'est autorisée qu'à l'aide de moût de raisins, moût de raisins concentré (MC) ou moût de raisins concentré rectifié (MCR).
- Le titre alcoométrique volumique total du vin ne peut être augmenté de plus de 4 % vol.
- L'édulcoration n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros et doit être déclarée et tracée dans les registres réglementaires.
- L'édulcoration n'est pas un coupage : elle ne modifie donc pas la dénomination de vente du vin.

Texte applicable⁴ : « N'est pas considéré comme coupage : a) l'enrichissement par adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ; b) l'édulcoration. ».

Point important⁵ : l'exigence d'identité d'origine entre les moûts utilisés pour l'édulcoration et le vin lui-même ne s'applique qu'aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP).

Interdiction : l'édulcoration est explicitement interdite par la réglementation européenne pour les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique.

Quel type d'édulcorant peut-on utiliser ?

Les seuls édulcorants autorisés sont :

Produit	Remarque
Moût de raisins	Frais, non concentré
Moût de raisins concentré (MC)	x
Moût de raisins concentré rectifié (MCR)	Le plus couramment utilisé sur le marché

À noter : l'ajout de saccharose (sucre de canne ou de betterave) est interdit pour l'édulcoration.

¹ Article 80, paragraphe 1, du règlement (UE) n°1308/2013

² Article 3 du règlement (UE) 2019/934

³ Annexe I, partie D, du règlement (UE) 2019/934

⁴ Article 7, paragraphe 3, du règlement 2019/934

⁵ Partie A, Annexe II, du règlement (UE) n°2019/934

Quelles mentions légales doivent apparaître sur l'étiquette ?

Le tableau ci-après présente un récapitulatif des mentions obligatoires, facultatives et interdites pour l'étiquetage d'un Vin De France :

MENTIONS OBLIGATOIRES	MENTIONS FACULTATIVES	MENTIONS INTERDITES
- Dénomination de vente VIN DE FRANCE - Pays de provenance « Product of France » - Les allergènes « Contient des sulfites » - L'identité de l'embouteilleur - Le degré alcoolique : « X% vol. » - Le volume nominal : « 75cl » ou « 750ml » - Le message sanitaire : Pictogramme de la femme enceinte en France - La liste des ingrédients* - La déclaration nutritionnelle* - La teneur en sucre pour les mousseux (Brut, Extra-Brut...)	- Les cépages à <u>Lien vers l'ensemble des cépages qui peuvent figurer sur une étiquette de VDF</u> - Les certifications environnementales (Bio, HVE, Vin Méthode Nature...) - Le millésime Si 85% du vin récolté contenu dans la bouteille est issu de l'année mentionnée. /!\ Mention obligatoire si le terme « Nouveau » est indiqué sur l'étiquette	Les Cépages interdits à l'étiquetage : réglementation française ** Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling, Savagnin, Sylvaner, Trousseau. Autres cépages interdits au niveau européen <u>cf. lien</u>*** Pour le nom et l'adresse de l'embouteilleur : Interdiction de faire figurer une zone géographique, AOP ou IGP, de mentionner « château » ou « domaine » ou « mis en bouteille à la propriété » Les termes interdits : Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Hospices, Mas, Manoir, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour Aucune référence à une aire de production d'IG ou une exploitation viticole
*Ces mentions peuvent être dématérialisées sous la forme d'un QR Code à l'exception de la valeur énergétique et des allergènes **Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 *** Règlement (UE) n°1308/2012 et n°2019/33		

À retenir : le MCR, en cas d'édulcoration, doit figurer dans la liste des ingrédients.

Qu'en est-il de la teneur en sucre et de la mention « moelleux »⁶ ?

Un vin est considéré comme moelleux lorsque son sucre résiduel est compris entre 12 et 45 grammes par litre.

Pour rappel, les seuils de classification pour les vins autres que les vins mousseux sont les suivants:

Catégorie	Sucre résiduel
Vin sec	Moins de 4 g/L
Vin demi-sec	Entre 4 et 12 g/L
Vin moelleux	Entre 12 et 45 g/L
Vin doux / liquoreux	Plus de 45 g/L

Qu'est-ce que la chaptalisation, et en quoi diffère-t-elle de l'édulcoration ?

Le seul autre procédé œnologique autorisé permettant l'augmentation du taux de sucre d'un vin s'appelle la chaptalisation. Ce procédé est un sucrage à sec qui consiste à ajouter du sucre au moût de raisin avant ou pendant la fermentation alcoolique.

Attention : si vous souhaitez augmenter le taux de sucre sur un produit fini, la chaptalisation n'est pas envisageable.

La chaptalisation est une opération d'enrichissement⁷. L'édulcoration est une pratique œnologique distincte⁸.

⁶ Article 120, règlement n° 1308/2013 ; Annexe III, partie B, règlement n° 2019/33

⁷ Annexe VIII, partie I, section B du règlement 1308/2013

⁸ Partie D, Annexe I, du règlement (UE) 2019/934

Les textes de référence

Droit européen

- Article 80, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- Article 3 et Annexe I, partie D, du règlement (UE) 2019/934.
- Article 7, paragraphe 3, du règlement (UE) 2019/934.
- Article 45 du règlement (UE) 2019/33.
- Annexe VIII, partie I, section B, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- Article 120 du règlement (UE) n° 1308/2013 ; Annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33.
- Règlement (UE) n° 1308/2012 et règlement (UE) n° 2019/33.

Droit français

- Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage.

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.